


FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2010



Formati

0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 5,0 Jeroboam

CastelGiocondo 2010

Brunello di Montalcino DOCG

Die Reben dieses reinsortigen Sangiovese-Weins werden einer sorgfältigen Auslese unterzogen. Ideale Höhe, drainierte Böden und Süd-West-Ausrichtung geben diesen alten Weinstöcken ihre besondere Prägung. Ein Wein von großer Struktur und Finesse, elegant, ausgewogen und mit intensiven Aromen.



Klimaverlauf

Merkmale des Gebiets

Herkunft: CastelGiocondo, Montalcino (Siena)

Weinsorte: Sangiovese

Alkoholischer Grad: 15%

Mazerationszeit: 32 Tage

Malolaktische Gärung: nach der alkoholischen Gärung

Ausbaubehälter: slawische Eichenfässer und Barriques aus französischer Eiche

Ausbaudauer: ab der Lese bis zum 1. Januar des 5. darauf folgenden Jahres, mindestens 2 Jahre im Holzfass und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Warme, mineralische Aromen, schwarze Früchte gefolgt von Nuss; voller Körper, weiche Tannine mit schmackhaftem Finale. Offenbart reife, köstliche Früchte, die diesen Rotwein so wunderbar saftig schmecken lassen. Aktuell dicht und straff, in Zukunft wird er noch mehr verzaubern. Er hat seinen höchsten Punkt erreicht. Kann daher auch sofort getrunken werden.“ 97/100 JamesSuckling.com

Kombination: Geschmortes Rindfleisch, Goulasch und Käse.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 97 Punkte

The Wine Advocate: 94 Punkte

Joe d'Angelo International Wine Report: 95 Punkte

Wine Spectator: 93 Punkte

